

	Menü	Zutaten
MO 02.06.	<b>Hähnchenbrust</b>	<b>Hähnchenbrust:</b> <b>Erbsen natur:</b> <b>Hausgemachtes Kartoffelpüree:</b> 17
	<b>Vegetarische Nuggets (auf Sojabasis, paniert)</b> 	<b>vegetarische Nuggets*:</b> 4 16 11a <b>Erbsen natur:</b> <b>Hausgemachtes Kartoffelpüree:</b> 17
	<b>Naturjoghurt 3,5%</b> -	<b>Dessert Naturjoghurt 3,5 %:</b> 17
DI 03.06.	<b>Glutenkost: Hähnchenbrustfilet natur</b> in würziger Soße, dazu Apfelrotkohl und Kartoffelpüree 	<b>Hähnchenbrust mit Rotkohl und Püree:</b> 17 19
	<b>Bio Linseneintopf</b> mit Sellerie, Karotten und Kartoffeln  	<b>Bio Linseneintopf:</b> 19
	<b>Glutenkost: Pikantes Rindergulasch</b> mit Erbsen und Fingermöhren, dazu Kartoffelschmarrn 	<b>Rindergulasch Erbsen und Fingermöhren,</b> <b>Kartoffelschmarrn:</b> 19
MI 04.06.	<b>Backkäse</b> auf Mais natur, dazu Kartoffel-Tomatenpüree 	<b>Backkäse*:</b> 13 17 2 11a <b>Hausgemachtes Kartoffel-Tomaten-Püree:</b> 17 <b>Gemüsemais:</b>
	<b>Naturjoghurt 3,5%</b> -	<b>Dessert Naturjoghurt 3,5 %:</b> 17
	<b>Glutenkost: Putengeschnetzeltes</b> mit Brokkoli und Karotten, dazu Salzkartoffeln 	<b>Putengeschnetzeltes mit Brokkoli und Kartoffeln:</b> 17 19
DO 05.06.	<b>Bio Spaghetti Napoli</b> Spaghetti mit Tomatensauce, dazu Gouda-Topping  	<b>Bio Spaghetti:</b> 11a <b>Bio Tomaten-Sauce:</b> 19 11a <b>Bio Gouda als Topping:</b> 17
	<b>Glutenkost: Bunte Gemüseplatte</b> dazu Salzkartoffeln  	<b>Glutenkost Bunte Gemüseplatte:</b>
FR 06.06.	<b>Fish &amp; Chips</b> Kibbeling (Seelachsfilet, paniert) mit Remouladensauce, dazu Wedges und Blattsalat mit Cocktaildressing	<b>Kibbeling (Fisch):</b> 14 17 11a <b>Remouladensauce:</b> 4 13 20 9 <b>Blattsalat mit Cocktaildressing:</b> 4 13 20 <b>Kartoffelwedges*:</b> 10
	<b>Glutenkost: Hähnchen-Medaillons</b> in Gemüesoße, dazu Reis 	<b>Hähnchen-Medaillons in Gemüesoße, dazu Reis:</b> 17 20

 vegetarisch  Menüs, denen kein Gluten zugesetzt wird  Bio

Die Angaben über kcal/kJ sind Durchschnittswerte, die sich auf 100 g des Menüs beziehen. Alle Menüs sind mit jodiertem Speisesalz hergestellt. Alle Komponenten der BIO-Linie werden aus Zutaten mit BIO-Qualität gemäß EG-Öko-Verordnung gekocht. Unsere Saucen werden mit Weizenmehl und Kartoffelstärke gebunden. Aus Gründen der Produktsicherheit werden unsere Rohkartoffeln vom Hersteller mit Schwefel vorbehandelt. Reklamationen über unsere Produkte können nur am Liefertag berücksichtigt werden. Zusätzlich behalten wir uns markt- und lieferbedingte Änderungen der Menüzusammensetzung vor. ZIA= Zusatzstoffe, Informationen und Allergene. Mit folg. zugelassenen Zusatzstoffen und Informationen: 1=Farbstoff; 2=Säuerungsmittel; 3=Konservierungsmittel; 4=Verdickungsmittel; 5=Antioxidationsmittel; 6=aus Fleischteilen zusammengefügt; 7=Nitritpökelsalz; 8= Sauce Hollandaise mit pflanzl. Fett; 9=Süßungsmittel; 10= Phosphat. Mit folg. Allergenen: 11a = Weizen; 11b = Gerste; 11c = Hafer; 11d = Dinkel; 12=Krebstiere; 13= Ei; 14=Fisch; 15=Erdnüsse; 16=Soja; 17=Milch; 18a = Mandeln; 18b = Haselnüsse; 19=Sellerie; 20=Senf; 21=Sesamsamen; 22=Schwefel; 23=Lupinen; 24=Weichtiere. Spuren von Allergenen, die nicht als Zutat gekennzeichnet sind, können vorhanden sein.